

Kveik Rice Double IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **85**
- SRM **4.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.8 kg (69.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 1.7 kg (30.9%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Vic Secret | 25 g | 60 min | 18.4 % |
| Gotowanie | Equinox | 8 g | 20 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Galaxy | 10 g | 20 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Amarillo | 5 g | 5 min | 7.8 % |
| Gotowanie | Equinox | 5 g | 5 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Galaxy | 10 g | 5 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 5 g | 5 min | 11.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 15 g | 5 min | 13.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 5 min | 11.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Zythos | 10 g | 5 min | 9.2 % |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | 0 min | 7.8 % |

| | | | | |
|-----------|---------|------|-------|--------|
| Whirlpool | Equinox | 10 g | 0 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Galaxy | 20 g | 0 min | 13.6 % |
| Whirlpool | Simcoe | 15 g | 0 min | 11.7 % |
| Whirlpool | Zythos | 30 g | 0 min | 9.2 % |
| Na zimno | Galaxy | 25 g | 3 dni | 13.6 % |
| Na zimno | Zythos | 50 g | 3 dni | 9.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 250 ml | FM |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |